

⑯ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平3-65173

⑤ Int. Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成3年(1991)3月20日

C 12 G 3/02

1 1 9 S

8114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 固定化酵母法により古酒を新酒に再生する方法

⑰ 特 願 平1-199693

⑱ 出 願 平1(1989)7月31日

⑲ 発 明 者 小 泉 武 夫 神奈川県横浜市神奈川区西寺尾町1-27-14

⑳ 出 願 人 有限会社イズミ・エン 兵庫県芦屋市西山町20-7
タープライズ

㉑ 出 願 人 小 泉 武 夫 神奈川県横浜市神奈川区西寺尾町1-27-14

明 細 書

1. 発明の名称

固定化酵母法により古酒を新酒に再生する方法

2. 特許請求の範囲

1 固定化酵母とAAT[アルコール・アセチル・
トランスフェラーゼ活性イースト]の固定化槽を
組み合わせて、品質的に経時変化を生じた酒を新
酒に戻す方法。

3. 発明の詳細な説明

(イ) 産業上の利用分野

清酒の販売流通上、返品として戻ったり、蔵置
によって品質的に経時変化を起こした清酒を、純
発酵学的に再生して、新酒とすることが出来れば、
販売も積極的になり、営業面で大きなメリットが
享受できる。

本発明は、固定化酵母とAAT[アルコール・
アセチル・トランスフェラーゼ活性イースト]の
固定化槽を通すことによって、純発酵学的に、古
酒を新酒に戻す方法に関する。

(ロ) 従来技術

従来は、品質的に経時変化を生じた清酒を、酒

税法に抵触することなく、純発酵学的に再生する
方法は無かった。その殆んどは活性炭素による処
理で、この方法では、日本酒の香味まで取り除か
れてしまい問題が多かった。

本発明はこの課題を解決するものである。

(ハ) 考案が解決しようとする問題点

清酒の品質的経時変化は、清酒の不揮発性区分、
すなわちエキス分に由来する。

特に、経時変化を生じた清酒中には、3-デオキ
シグルコソン(3-DG)等カルボニル化合物の酸化
物が生成され、香りも所謂[老化臭(ヒネ香)]
を生じる。

経時変化を生じた清酒中に生成される3-デキ
シグルコソン(前記 3-DG)は、従来の方法による
活性炭素には吸着されないもので、その清酒中の残
存が、清酒の経時変化の一種の尺度ともなってい
るが、本発明の再発酵法によれば、3-DGも完全
に除去される。

本発明は、先に昭63-41556号によって、
本発明の特許出願人らが発明した固定化酵母法の
応用例である。

(ニ) 問題点を解決するための手段

特開平3-65173(2)

本考案の固定化槽は、前述の特許[昭63-41556号]において発明した再発酵清酒の製造装置に準拠する。

1次処理として、古酒を固定化酵母槽に導入し、再発酵を終えた酒は、更に、2次処理としてAAT(アルコール・アセチル・トランスフェラーゼ活性イースト)の固定化槽を通すことにより香りも生き生きとした新酒に再生される。

1次処理の固定化酵母槽には、古酒再生用として特殊な酵母株(例えばリンゴ酸生産強力酵母[乳母])を培養、不溶性支持体に固定化したものを充填し、2次処理槽には、酒を異常代謝させて吟醸香を生成する性質を持つAATを不溶性支持体に固定化したものを充填する。

本発明は、経時変化を生じた酒を、この2槽に通し、再発酵処理を行なうことを特徴とする。

(ホ) 作 用

本発明の古酒再生により、清酒の販売には積極性が生じ、現在ビールや洋酒・焼酎等に押され気味な清酒の拡充の一途に寄与する。

(ト) 発明の効果

特許[昭63-41556]を基本として、本発

明以外にも、応用考案によって、酒類の醸造分野に固定化酵母法は種々研究を進めて、今後、社会的に大いに貢献出来る確信を得た。

特許出願人

(有)イズミ・エンタープライズ

代表者 箕面 尚 淳 一

ほか 1名